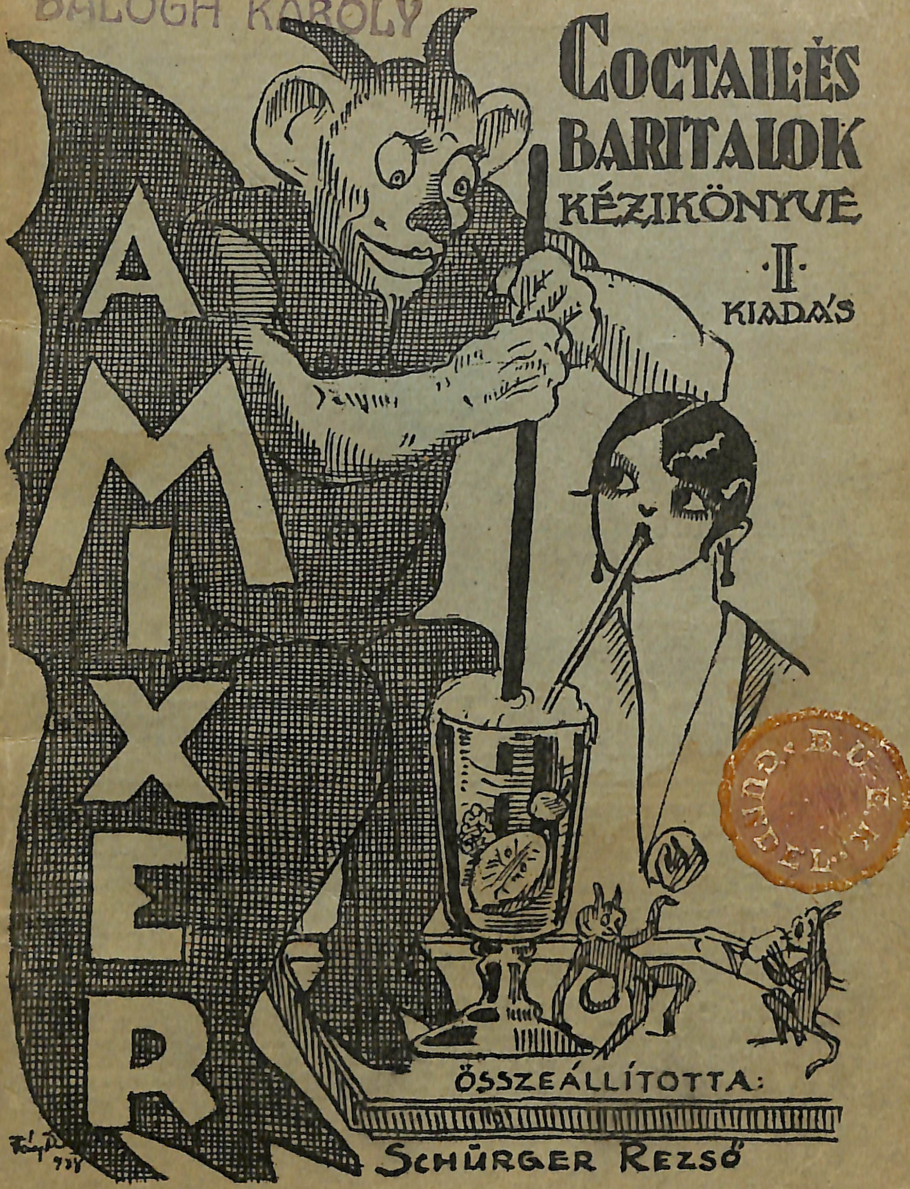
BALOGH KÁROLY

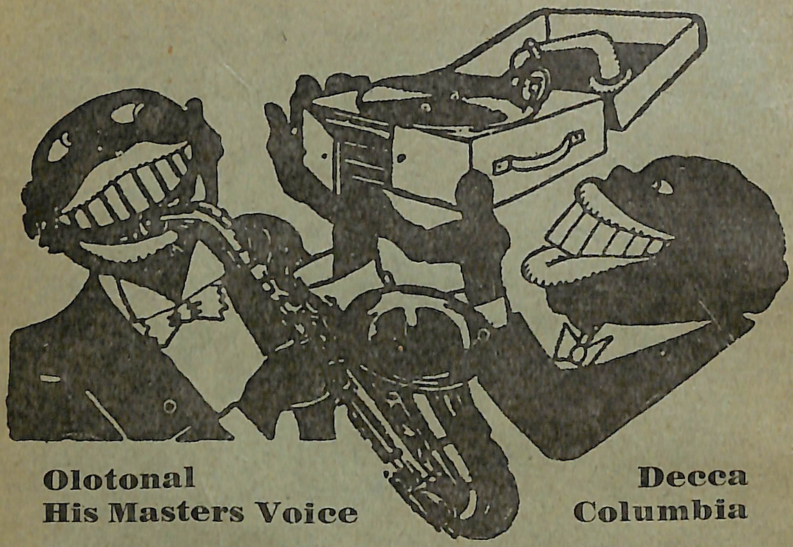
AMIXER

COCTAILÉS BARITALOK KÉZIKÖNYVE

·II·
KIADÁS



ÖSSZEÁLLÍTOTTA:
SCHÜRGER REZSŐ



Olotonal
His Masters Voice

Decca
Columbia

EZEK A NÉGEREK

a távoli **Amerikában** is hallották

Sfernberg

kir. udv. hangszergyár világhírét

BUDAPEST, VII. RÁKÓCZI UT 60. SZÁM

Erőshangu beszélőgép (Nagy lemezt játszik) ... ... **16.— 25.— 40.—**
Luxus koffergép ... ... **40.— 60.— 80.—**
Külföldi világmárka Columbia, Decca ... ... **120.— 180.— 240.—**

Olotonal legtökéletesebb élőhang, valódi bőrtokban ... **310.—**

Az összes DALOK, ZENESZÁMOK, melyeket Ön ma este hallott, GRAMOFONLEMEZEN nálunk kaphatók!

Modern **kézihangszerek: Ukulele** ... ... **8.—**
Hawai gitár ... ... **12.—**

Kofferorgona! **Szenzációs ujdonság!**

Jazz-hangszerek: **Buescher, Martin, Dolnet, Holton saxophonok, Leedy dobok, Vega, Paramount banjok kizárólagos közép-európai vezérképviselete.**

A MIXER

COCTAIL-, BÁR- ÉS KÁVÉHÁZI ITALOK KÉZIKÖNYVE

ÖSSZEÁLLITOTTA
SCHÜRGER REZSŐ

BALOGH KÁROLY

II. KIADÁS

BUDAPEST, 1929.

„PAX" KIADÓ- ÉS NYOMDAVÁLLALAT RT. BUDAPEST, V. CSÁKY UCCA 16

Copyright by Schürger Rezső
Megrendelhető: Schürger Rezső Budapest, VIII. Kőris ucca 31

*

BALOGH K.

ELŐSZÓ

Amidőn a cocktail és báritalok előállításának jelen kézikönyvét kiadom, módot és alkalmat óhajtok nyujtani tisztelt olvasóimnak a cocktailszerü italok szakszerü összetételének megismerésére, hogy az előirt receptek pontos betartásával elsőrangu külföldi italokat állithassanak elő.

Receptjeim elsőranguak, kitünően beváltak, miért is bátorkodom azokat tisztelettel ajánlani.

Budapest, 1928. december hó.

Tisztelettel

Schürger Rezső

American Drinks

Személyes tapasztalataimból reconstruált utólérhetetlen amerikai báritalok elkészitésére adok útmutatást.

A sok amerikai ital közül csak a legizesebbeket emlitem. Némelyek nálunk is ismeretesek mint reggeli és estebéd előtti italok.

A legfontosabb és legszükségesebb felszerelések: poharak, ezüst kupa (Becher) üveg pezsgők (sekt) különféle nagyságban 1/2, 1/4 és 1/8 liter ürtartalommal, boros és vizes poharak egy ezüst kupa (Shaker) amely az ital rázására (Frappé) és hütésére szolgál, egy ezüst kézi szürő a (Shakerben) hütött italoknak leszüréséhez.

Több hosszukás bárkanál hosszu pohárban levő italok keveréséhez, szalmaszál, szalvéták, finomra vágott jég, különféle compótok, friss gyümölcsök alma, eper, málna, barack, ananász, stb.

Egy igazi bárhoz szükséges: kevés butorzattal félig elkülönitve, 35 különféle pohár, 32 féle likőrös pohár, 10 féle szirup, többféle friss és conserv gyümölcs és 15—20 féle füszer (gyökerek),

Báritalokhoz, Coctailekhez, flippekhez,
BOWLÉKHOZ
csak a Magy. Kir.
Állami Pincegazdaság
borait használjuk.
Vezérképviselet: V. Árpád ucca 7. szám. :: Telefon: Lipót 995—64.

TARTALOM

1-től 12-ig amerikai egyszerű cocktailek

Standard cocktail

15 Absynth
20 Binghám
25 Brandy
30 Bronx
33 Brooklyn
35 Calisaya
40 Clover club
44 Champagner
45 Genever
50 Dubonnet
55 Gin
60 Hibbs
65 Hitt
66 Horses-Neck
70 Lone's-Tree
75 Manhattan
77 Manhattan más
80 Martini
85 Martini más
88 Munn
90 Navy
95 Nayean
100 Oko
105 Pilgrim
110 Rob-Roy
111 Rain Boy
115 S. S.
120 Star
125 Suissette (Svisette)
130 Vermouth
133 Gasler
135 Virgin
140 Whisky
144 Zero

Flipek

145 Gin flips
146 Brandy flips
147 Sherry flips
148 Portwine flips

149 Champagner flips
150 Cacao

Cobblerek

170 Bor cobbler
175 Claret cobbler
177 Sherry cobbler
180 Sherry cobbler másfajta
185 Champagner más
188 Champagner más
190 Whisky cobbler

Hot Drinks

195 Gin sling
199 Brandy sling
200 Whisky sling
205 Flash of Lingthning
210 Toddy grog

Long Drinks

220 Prince of Wales
225 Loving Cup
230 Bourbon Sour
235 Bowlé
240 Dalmatiner Bowle
245 Brandy Crusta

Punchok

250 Romaine punch
255 Extra punch meleg
260 Málna punch meleg

Bár-különlegességek

265 Absynth (olasz módra)
270 Absynth (olasz más)
275 Nicolajeszk (orosz) mód
280 Sangaree (angol)
285 Serbet
290 Sour rumból
295 Schöner Prinz (kina)
300 Whisky Hot
305 Swissle (india)
310 Ching-Ching
315 Whisky Sour
320 Maszagran
325 Márghiloman (meleg)
330 Brandy Tvist
335 Brandy Fizz
340 Tricolor
345 Knickebein
350 Grog (meleg
355 Csája
356 Coup de Jacques
358 Macedoin
360 Likőrök fajsulya
365 Felszerelés

Amerikai egyszerü cocktailek

1.

1/3 francia Vermouth, 2/3 Greenall's Gin, keverni és narancshéjjal a pohár szélét bekenni.

2.

1/3 francia Vermouth, 2/3 Greenall's Gin, két szelet narancs, keverni.

3.

1/3 olasz Vermouth, 2/3 Greenall's Gin, keverni.

4.

1/4 francia Vermouth, 1/4 olasz Vermouth, kevés Club Dry Gin, keverni: narancshéj reszelendő a pohár szélére.

Szalmaszál

papírszalvéta,
pezsgőkavarók

első beszerzési forrása

Berkovits papirárugyár

Budapest, VII. Sip-u. 4 Tel.: J. 425-31

5.

1/3 olasz Vermouth, 2/3 Club Dry Gin, jól keverni.

6.

3/4 Scotch Whiskey, 1/4 sárga Chartreuse, 3 gyüszü Orange Bitter, jól keverni.

7.

1/6 francia Vermouth, 1/6 olasz Vermouth, 2/3 Gordon Gin, rázni (frappé).

8.

1/3 olasz Vermouth, 2/3 Booth's Tom Gin, jól keverni és Sherryvel felszolgálni.

9.

1/2 Narancslé, 1/2 Gordon Gin, rázni (frappé).

10.

1/3 olasz Vermouth, 2/3 old Prentice Whisky, 1 teáskanál barack pálinka.

11.

1/6 olasz Vermouth, 2/3 Geneva Gin, olajbogyóval, rázni (frappé).

„SIDOL"

fém-, ablak- és márványtisztitásra a legalkalmasabb.

12.

1/6 francia Vermouth, 1/6 olasz Vermouth, 1/3 alma pálinka, 1 kávéskanál Triple Sec Curacao.

Standard Cocktails

15. **Absynt**

1/3 viz, 2/3 absynt, 4 gyüszü Orange Bitters jól keverni.

20. **Bingham**

1/3 francia Vermouth, 2/3 Gordon Gin, jól keverni.

25. **Brandy**

1 poh. brandy, 4 gyüszü Orange Bitters vagy 2 gyüszü Angostura, jól keverni.

30. **Bronx**

1/3 francia Vermouth, 2/3 Gordon Gin, 1 szelet narancs, jól keverni

33. **Brooklyn**

1/6 francia Vermouth, 1/6 olasz Vermouth, 2/3 Whisky, 1 drb narancshéj, keverni.

35. **Calisaya**

1 poh. Calisaya, 5 gyüszü Orange Bitters, keverni.

40. Clover Club

1 tojás fehérje, 1 1/2 citromlé, 3/4 Gordon Gin, 1/4 Grenadine, rázni (frappé)

44. Champagner

1 borospohár pezsgő, 1 kávés kanál málnaszörp. 4 csepp Angostura, 1/2 citromlé és törött jéggel keverni.

45. Genever

1 borospohár Genever, 1/2 borospohár törött jég, 1 csepp Angostura, 1 csepp cukorlé, 1 kis citromhéj jól keverni, felszolgálni.

50. Dubonnet

1 poh. Dubonnet 4 gyüszü Orange Bitters (frappé)

55. Gin

3/4 poh. Gin, 10 csepp szörp, 5 csöpp Angostura párolt gesztenyével, törött jéggel felszolgálni.

60. Hibbs

1/3 olasz Vermouth, 2/3 Booth's Tom Gin, narancshéj, keverni, felszolgálni.

65. Hitt

1 narancslé, 4 gyüszü Orange Bitters (Frappé).

66. Horses Neck

1 poh. szódaviz, 1 pohár Ginger ála, 1 szelet citrom és törött jég (keverni).

70. **Lone's Tree**

1/3 olasz Vermouth, 2/3 Gordon gin, (Frappé).

75. **Manhattan**

1/3 olasz Vermouth, 2/3 Whisky, 4 gyüszü Orange Bitters, keverni.

77. **Manhattan (más)**

1 hosszú pohár tele törött jéggel, 2 kávéskanál cukorlé, 1—2 csep Angostura, 1/2 pohár Curacao vagy Absynt, 1/2 pohár Vermouth, 1 szelet citrom, felszolgálni.

80. **Martini**

1/3 olasz Vermouth, 2/3 Gardon Gin, 4 gyüszü Orange Bitters, jól keverni, felszolgálni, (olajbogyóval vagy cseresznyével).

85. **Martini (más)**

1 bárpohár tele törött jéggel, 2-3 csepp cukorlé, 2-3 csepp angostura, 1/2 pohár Curacao, 1/2 pohár Old Tom Gin, 1/2 pohár Vermouth, jól keverni, leszürni és egy kis citromlét hozzáadni, felszolgálni.

88. **Munn**

1/3 olasz Vermouth, 2/3 Plymouth Gin, rázni, mig fehér lesz.

Mayer Antal billiárd asztalos és kávéházi berendező

Budapest, Dob ucca 100. — Telefon: József 451-92.

90. **Navy**

1/3 olasz Vermouth, 2/3 Bols Gin, jól keverni.

95. **Nayean**

2 pohár cocnac, 1 pohár Nayean, 1 pohár szirup, 1 pohár Xeres-cocnac egész párolt gesztenyével és törött jég.

100. **Oko**

1 pohár Oko. 4 gyüszü Orange Bitters (Frappé).

105. **Pilgrim**

1/3 olasz Vermouth, 2/3 Old Tom Gin, narancshaj, reszelni, imitt-amott tetejére szórni.

110. **Rob-Roy**

1/2 pohár törött jég, 1/6 pohár Vermouth, 1/6 pohár Scotch Whisky, 1 csepp Angostura, jól keverni, felszolgálni.

111. **Rain Boy**

1/6 francia Vermouth, 1/6 olasz Vermouth, 2/3 Rye Whisky, citrom-héjjal felszolgálni.

115. **S. S.**

1/4 francia Vermouth, 1/4 olasz Vermouth, 1 pohár Absynt.

120. **Star**

1/3 olasz Vermouth, 2/3 Alma Brandy, jól keverni, cseresznyével felszolgálni.

125. **Suissette**

1 tojás fehérje, 1/2 pohár Absynt, 1 gyüszü Anisette-Bitters, szódával felszolgálni.

130. **Vermouth**

1 poh. francia Vermouth, 5 gyüszü Orange bitters, keverni.

133. **Gasler**

1/3 Maraskino, 1/4 rum, 1/8 Sherry Brandy, felszolgálni.

135. **Virgin**

1/3 francia Vermouth, 2/3 Plymouth Gin (frappé).

140. **Whisky**

1 poh. Whisky, 5 gyüszü Orange Bitters, narancs héjjal felszolgálni.

144. **Zero**

1/3 olasz Vermuth, 2/3 Gordon Gin, 2 szelet narancs (frappé).

BALOGH KÁROLY

„SIRAX"
SUROLÓ- ÉS KÉZMOSÓPOR
KAPHATÓ MINDENÜTT!

145-től 149

Flips

Gin Flip

2 tojás sárgája, 1/2 poh. cukorlé, 1/2 citromlé, 1 kis poh. *Genever Gin*, jól rázni, átszürni, 1 szelet citrom, hosszu pohárban felszolgálni. *Igy készülnek:* Whisky, Brandy, Sherry, Portvine és Champagner — Flippek.

150. Cacaó Flip

1 kanál porcukor, 1 tojás sárgája, 1 kanál kakaó, jól feldolgozni, 1 pohár cognac, 1 pohár Curacao Triplesec tejjel v. vizzel felönteni és jéggel rázni, hosszu pohárban átszűrni, felszolgálni.

Cobblerek

170. Bor Cobbler

1 hosszu pohárban 1 1/2 pohár porcukor, 1/2 pohár ásványviz, 1/2 pohár tiszta bor, jól keverni és apróra vágott alma, szőlő, ananász vagy földi eperrel garnirozni, szalmaszállal felszolgálni.

MÉRŐ GYULA
FOGTECHNIKAI LABORATORIUMA
BUDAPEST, VII. DEMBINSZKY UCCA 20.
A legelőkelőbb belvárosi fogorvosok állandó szállitója.
Prücis munka, jó anyag, gyors szállitás, olcsó árak'

175. Claret cobbler

1 hosszu poh. félig törött jég, 3/4 poh. cukorlé, 1 csepp Angostura 1 1/2 pohár vörös bor, jól keverni, kockára vágott 1/2 alma, 1 szel. citrom, felszolgálni.

177. Sherry cobbler

1 nagy poh. félig porcukor, 1/2 poh. ásványviz, apró törött jéggel megtölteni, Sherry és Portvinevel jól keverni, ananász és eperrel disziteni és felszolgálni.

180. Sherry cobbler (másfajta)

1 nagy poh, félig finom töröttjég, 1/2 citromhéj darabos cukorral jól dörzsölni, a cukrot jól összetörni és jéggel összekeverni, 1 kanál málnaszörp, 2-3 kanál Sherry bor, 1 szelet narancs, keverni, szalmaszállal felszolgálni.

185. Champagner cobbler

1 hosszu pohárban 1 kávéskanál porcukrot felolvasztani, 1 poh. Serteres cognaccal, 1-2 szelet narancs, 1-2 szelet ananász, törött jég, 1 pohár pezsgő, jól keverni, földi eperrel izlés szerint felszolgálni.

188. Champagner cobbler (más)

1 hosszu pohár félig törött jég, 3/4 likőrpohár cukorlé, 1/2 pohár cognac, 1 csepp Angostura, 1 1/2 poh. pezsgő, jól keverni, 1 szelet citrom, felszolgálni.

190. **Whisky cobbler**

1/2 evőkanál porcukor, 1 1/2 kávéskanál gyümölcsszirup, 1/2 pohár ásványviz, törött jéggel megtölteni, jól keverni, 1 borospohár Whisky, narancs és ananásszal disziteni, felszolgálni.

Hot Drinks

195. **Gin sling**

1 pohár tele törött jég, 2 pohár cukorlé, 1/2 citromlé, 2 pohár Gin, jól keverni, ásványvizzel kiegésziteni, felszolgálni.

199. **Brandy Sling**

1 hosszukás pohár törött jég, 2 pohár cukorlé, 1/2 citromlé, 2 pohár Brandy (pálinka), jól keverni, ásványvizzel kiegésziteni, felszolgálni.

200. **Whisky Sling**

1 nagyobb pohárban (2 dl.) tele jéggel, 2 kispohár cukorlé, 1/2 citromlé, 2 pohárka Whisky, jól keverni, ásványvizzel megtölteni, felszolgálni.

205. **Flash of Ligthning.**

1 pohár Xeres-cognac, 1 citromlé, 1 csepp Angostura, 1 kávéskanál ribizkeiz, 1 pohár szikviz és jég, felszolgálni.

210. **Toddy Grog**

1 pohár rum, 1 pohár cognac, 1 pohár Whisky kevés cukor, egy kis muskát dió és viz, egy csepp citromlé (esetleg reszelt citromhéj) egy kis vörösbor és törött jég, felszolgálni. (eper, ananász vagy barackkal lehet disziteni).

Long Drinks

220 **Prince of Wales**

1 nagyobb kristályos pohárban egy kis jéggel 1 pohár tiszta bor, 1 pohár pezsgő, 1 pohár cognac, 1 csepp Angostura, kis vörösbor, jól rázni (frappé) 1 vastag citromszelet ásványvizzel 2 1/2 dl.-re kiegésziteni, felszolgálni.

225. **Loving Cup**

2 evőkanál porcukor, 1/2 kávéskanál reszelt citromhéj, 1/2 kávéskanál törött szerecsen dió, 1 pohár Bordeaux bor, 3 pohár cognac, 1 pohár Xeres cognac, 1 pohár Maraskino, 3 szelet citrom, 1 pohár pezsgő, törött jéggel felszolgálni.

230. **Bourbon Sour**

1 kis boros pohár Whisky, 1 kis pohár cukorlé, 1/2 citromlé, 1/2 pohár ásványviz, jéggel jól rázni, átszürni, 1 szelet citrommal felszolgálni.

235. Bowlé

1 üveg pezsgő, 1/2 üveg Szt. Juliana bor, 2 pohár rum, 2 pohár cognac, (egy kis Waldmeister füszer) vegyes gyümölcs, 1 pohár málna, kis porcukor, 1 darab jéggel felszolgálni.

240. Dalmatiner Bowle

1 liter könnyü asztali bor, könnyen megcukrozni, 2 dl. Maderia bor, 1 darab jég, 3 pohár Maraskino, (Lugordó de Zara) 1 kis üveg pezsgő, száraz süteménnyel (vagy sós mandulával) felszolgálni.

245. Brandy Crusta

1 szép citromnak a két végét levágni és a héját szépen lehámozni, mint az almát, a héj egyben maradjon, 1 boros pohárban porcukorba a citromhéját beletenni, jól keverni 3-4 csepp Angostura, 4-5 csepp citromlé, 2 csepp Maraskino, 3/4 pohár törött jég, 1 borospohár cognac, jól keverni, bárpohárba átszürni, egy kevés gyümölccsel felszolgálni.

Punch

250. Romaine Punch

5 dl. tejszin, 14 drb. kockacukor, 4 tojássárgája, 1/4 rud vanilia, 2 1/2 dl. rum fagyasztva, tálalás előtt 1/2 liter tejszinhabbal elkeverni és felszolgálni.

255. Extra Punch

4 tojássárgája, 1 csepp szegfüszeg-esenc, 12 dkgr. cukor, 2 1/2 dl. rum, 5 dl. viz tüzön felverve, melegen felszolgálni.

260. Málna Punch

2 1/2 dl. málnaszörp, 1 1/2 liter forraltviz 2 1/2 dl. cognac, jól keverni, hozzáadunk pár pohár Maraskinot (10 személy részére) felszolgálni (melegen).

Különlegességek

265. Absynt olasz módra

1 kispohár Absynt, 2-3 db. jég, 2-3 csepp Maraskino, 1/2 pohár Anisette, lassan átöntve, hosszu pohárban jól keverni, felszolgálni.

270. Absynt olasz módra (más)

1 bárpohár tele törött jég 3-4 csepp cukorlé, 1 csepp Angostura-keserü, 1 csepp Anisette, 1/4 borospohár viz, 3/4 pohár Absynt, jól rázni, mig az egész jól összefagy, hosszu pohárban felszolgálni, 1 szelet citrommal.

275. Nicolajeszk (orosz)

1 nagyobb likőrös pohár tele cognaccal, tetejére egy vékony szelet citrom (mag nélkül) citromra 1 gyüszü porcukor, használat előtt a citromot szájba vesszük és igy isszuk a cognacot.

280 Sangeree (angol)

1 kis üveg Madeira bor, 60 gr. porcukor, 1/2 borospohár citromlé, 1 1/4 dl. cognac, 1/2 üveg ásványviz, 1 kevés Muskát-diót (füszer) reszelni 1 darab jéggel felszolgálni.

285. Serbet

(*Illatos cukorlé Rózsa v. Jácint illattal illatositjuk*)

1 hosszu pohárban félig cukorlé (illatos) 1 pohár Maraskino vagy Curacao, 1 kávéskanál cacaó likőr, 1 kanál Chartreuse, 1 kanál Rózsalikőr, 1 kanál vanilialikőr, 1 pohár pezsgő, málnával vagy földi eperrel diszitjük, 1 darab jéggel, szalmával felszolgálni.

290. Sour (rumból)

1 nagy pohárban 1/2 kanál porcukor, 1-2 csepp citromlé 1 pohár ásványviz, 3/4 pohár finom jég, 1 pohár Jamaika rum, jól keverni, átszürni (saison) gyümölccsel disziteni és felszolgálni.

295. Schöner Prinz (China)

(*Delikatess üzletben vásárolunk 1 fazék cukrozott „Ingvert"*)

1 darab Ingvert 1 borospohárba, hozzá kis saját levét öntünk, 1 borospohár Mandarinlé, 1 kisüveg (3 dl.) tiszta bor, 1 kisüveg pezsgő, jól keverni, felszolgálni.

300. Whisky Hot (meleg)

1 magas edényben 1/2 liter vizet 400 gr. cukorral felforralni, 1/2 liter Whiskyt jól belekeverni, forrón felszolgálni (lehet kicsiben is készíteni).

305. Swisslé (India)

1 kávéskanál finom cukor, 1 csepp Angostura, 1/2 borospohár cognac vagy Jamaika-rum, 1/2 boros pohár töröttjég, 1 egész nyers tojás, jól összerázni (Frappé) mig a jég elolvad, szürőn átszürni, felszolgálni.

310. Ching-Ching

1 dl. Pfeffermint-viz, 1 dl. rum, 2-3 csepp szegfüszeg (eszenc), 1 evőkanál porcukor, 1 alma levét. török jéggel felszolgálni.

315. Whisky Sour

1 hosszu borospohárban 1/2 evőkanál porcukor, 3-4 csepp citromlé, 1/2 borospohár ásványviz, 1 borospohár Whisky tele török jéggel, jól keverni, hosszu bárpohárba átszürni, aprószemü gyümölcscsel diszitve felszolgálni.

320. Maszagran

1/2 pohár hideg, erős feketekávé, 1 evőkanál porcukor, 1 poh. cognac, jéggel felszolgálni (melléje 1 pohár ásványviz).

325. Marghiloman

1 evőkanál kristálycukor, 1/2 evőkanál finom darált babkávé, 1 pohár cognac vagy rum, törökedényben felforralni, amikor habzik kész, felszolgáni.

330. Brandy Tvist

1/2 citromlé, 1 kevés ribizkeiz, 1 pohár Xeres cognac, 1 szelet citrom, török jéggel felszolgálni,

335. Brandy Fizz

1 pohár cognac, 1/2 citromlé, 1 kávéskanál málnaszörp, 1 borospohár szódaviz, 5 csepp Angostura-Bitter, törött jéggel felszolgálni.

340. Tricolor

1 hosszu pálinkás pohárba késhegyén öntve 1/3 pohár Sherry brandy, (vagy málnaszörp) 1/3 pohár Allásch-likőr, 1/3 pohár (Pfeffermint) felszolgálni.

345. Knickebein

1 fejes pohárban 3/4 rész Curacao Triple sec, 1 kis friss tojássárgáját, tetejére vanilia-likőrrel felöntjük felszolgálni.

350. Grog

1 pohár rum, 1 pohár vanilia-likőr, 4 kockacukor forróvizzel felönteni, 1 szelet citrom tetejére, felszolgálni.

355. Csája

1 pohár rum, 1 pohár vanilialikőr, 4 kockacukor, 1 csepp teafü, felforralni, pohárba önteni, 1 szelet citrom, rummal felönteni, meggyujtani, felszolgálni.

356. Coup de Jaques

1 talpas pohárban 1 szelet vaniliafagylalt, kétféle likőrrel lespriccelni, tetejére tejszinhab, azután compóttal vagy idei gyümölccsel diszitjük, felszolgálni.

358. Macedoin

1 talpas pohárba teszünk vegyes compótot, 1 pohár cukorszirup (Leiter-féle), 1 kávéskanál Malaga, 1 kávéskanál Sherry Brandy, 1 kis kanál rum, 1 kis kanál tea, tetejére ananász- vagy gyümölcs-fagylalt, felszolgálni.

Likőrök fajsulya

alul	*felül*	
Rózsa-likőr	Maraskino	hölgyeknek
Sherry Brandy	Allásch	hölgyeknek
Sherry Brandy	Benedickter	
Sherry Brandy	Dancinger Goldwasser	
Sherry Brandy	Zöld Pfeffermint	
Chartreuse	Cognac	
Zöld Curacao	Cognac	
Benedickter	Cognac	
Cordiál Medoc	Cognac	

A legfontosabb használatban levő italok, gyümölcsfélék, compótok, füszerek és felszerelések, amelyek készenlétben tartandók a következők:

Likőrök

Angostura
Absynt
Bakardi-rum
Booth's Tom Gin
Barack pálinka
Club Dry Gin
Cacao-likőr
Calisaya
Ginger ála
Genever Gin
Dubonnet
Greenall's Gin
Grenadin
Orange Bitters
Maraskino (Lugordo de Zara
Plymont Gin

Pfeffermint
Rye-Whisky
Serteres-cognac
Sholl-Whisky
Sárga Chartreuse
Sherry Brandy
Szilva pálinka
Triple sec Curacao
Old Prentice Whisky
Xeres-cognac

Borok

Pezsgő
Olasz Vermouth
Francia Vermouth
Szt. Julianna
Portvine
Sherry bor
Madeira
Malaga
Fehér bor
Vörös bor

Gyümölcs, compót és füszerek

Eper, barack, ananàsz, alma, narancs, citrom, málnaszörp
Muskát, fahéj, szerecsendió, szegfüszeg-eszencia, vanilia, kakaó és porcukor

Felszerelések

(2, 1, 1/2, 1/4 dl.)
Különféle cocktail-pohár, bárpoharak, különféle borospoharak
Bárkanál
Kézi szürő
Meritő kanál
Reszelö
Kés
Uj ezüst (Shaker)
Mozsár

BALOGH KÁROLY

»PAX«
NYOMDA RT
*
BUDAPEST, V
CSÁKY-U. 16

Készit
mindenféle
nyomtatványt
választékos
kivitelben

*

TELEFON: AUTOMATA 125-96

BALOGH K.

TÖRLEY